

Slana torta sa palacinkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **350 g** brašna
- **4** jajeta
- **50 ml** ulja
- **100 g** seckane blitve
- **4 kašike** ajvara

Za fil:

- **200 g** sira
- **4 kašike** pavlake
- **100 g** grendane šunke
- **po ukusu** soli

Priprema

Sastaviti smesu za palacinke pa je podeliti na pola, u jednu polovinu staviti 100 g seckane blitve, a u drugi deo 4 kašike ajvara. Ispržiti prvo jedan deo.

....pa drugi deo.

Sastaviti smesu za fil, izmešati sir, pavlaku i rendanu šunku ako nije dovoljno slano dosoliti.

Poceti sa filovanjem: zelena kora dve kašike fila pa crvena kora pa opet fil i tako dok ne završimo sa palancikama. Odozgo prefilovati sa pavlakom i dekorisemo po želji.

Savet